

塑料大棚吊袋黑木耳栽培技术规程

Technical specification for cultivation of auricularia auricula in
plastic shed with hanging bags

地方标准信息服务平台

2023-11-30 发布

2023-12-30 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由赤峰市农牧技术推广中心提出。

本文件由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会（SAM/TC 25）归口。

本文件起草单位：赤峰市农牧技术推广中心、内蒙古自治区农牧技术推广中心、赤峰市农牧科学研究院、赤峰市农牧业综合检验检测中心、敖汉旗农牧技术推广中心、元宝山区农牧技术推广中心、克什克腾旗农牧技术推广中心、松山区农牧技术推广中心。

本文件主要起草人：郭俊秀、郇志荣、吴丽艳、宋宝香、郑伟、王国全、李延军、王嘉兴、刘景秀、张雪莲、杨春喜、张莹、董春浩、肖强、闫立伟、王旭东、李艳丽、吴静、崔岩、张丽娜、左妍妍、李虎成、杨艳梅、马小童、李文华、周乐、赵海波、郑佳航、宋秀敏、朱向琦、刘志凤、朱坤朗、尹继伟、王清华、仝则乾、洪钟。

地方标准信息服务平台

塑料大棚吊袋黑木耳栽培技术规程

1 范围

本文件规定了塑料大棚吊袋黑木耳栽培的场地环境、大棚结构、栽培前准备、栽培技术、采收晾晒、转潮管理技术的基本要求。

本文件适用于塑料大棚吊袋栽培黑木耳生产区域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 3095 环境空气质量标准
- GB/T 4455 农业用聚乙烯塑料吹塑棚膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- QB/T 2000 塑料经编遮阳网

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吊袋黑木耳栽培 *auricularia auricula cultivation with hanging bag*

吊袋黑木耳是采用挂绳悬吊黑木耳菌袋进行高密度立体栽培的一种生产技术。

4 场地环境

选择水源充足，水电齐全，交通方便，远离污染源，环境空气质量符合GB 3095的规定，生产用水符合GB 5749的规定。

5 大棚结构

跨度8 m~12 m, 高2.8 m~3.5 m, 肩高1.8 m~2.0 m, 长度依据栽培场地和栽培数量而定, 一般不超过60 m, 两端留宽1.5 m~2 m的门; 顶部安装喷水管道, 每隔1.2 m安一个雾化喷头; 覆盖棚膜及遮阳率85%的遮阳网。棚膜质量符合GB/T 4455的规定, 遮阳网质量符合QB/T 2000的规定。

6 栽培前准备

6.1 栽培袋

选韧性好, 抗拉力强的聚乙烯塑料袋, 规格17 cm×(33 cm~37 cm)×0.004 cm。栽培袋质量符合GB 9687的规定。

6.2 培养料

主料选阔叶树硬杂木木屑、豆秸、玉米芯, 要求无霉变、无异味; 辅料选用麦麸、米糠、豆饼, 要求无虫、无霉变。培养料标准符合NY/T 1935的规定。

6.3 培养料配方

培养料配方A: 木屑78%、麦麸20%、石膏1%、过磷酸钙1%, 石灰调节pH 7.5~8.0。

培养料配方B: 木屑76%、米糠12%、麦麸5%、大豆粉3%, 石膏1%、过磷酸钙1%, 石灰调节pH 7.5~8.0。

培养料配方C: 木屑37%、豆秸粉40%或玉米芯粉40%、麦麸18%, 豆饼粉3%, 石膏1%、过磷酸钙1%, 石灰调节pH 7.5~8.0。

6.4 菌种选择

选抗逆性强、产量高、品质好的品种, 菌种质量符合NY/T 1742的规定。

6.5 搭架子

棚内用钢管搭设高1.8 m的框架, 在框架上铺设纵向钢管, 在钢管上按品字形每隔25 cm系吊绳, 每两个钢管为一组, 每组钢管之间留60 cm~70 cm的过道。

7 栽培技术

7.1 制袋

1~2月装袋。按配方将培养料充分拌匀, 拌好的料应在5 h内装完。装袋机装袋, 每袋装料1.2 kg~1.5 kg, 上下松紧一致, 避免菌袋胀破, 窝口插入灭菌棒。

7.2 灭菌

高温常压灭菌: 灭菌仓温度达到100 °C, 稳定保持10 h~12 h; 高温高压灭菌: 121 °C~122 °C稳定保持2 h~2.5 h。灭菌结束后, 温度将至80 °C以下, 及时移至接种室。

7.3 接种

7.3.1 菌袋温度降至30 °C时, 把菌种、接种工具放入接种室内, 接种前8 h用食用菌专用消毒剂进行表面消毒。

7.3.2 接种时严格按照 NY/T 2375 的规定执行，取出灭菌棒，每袋接入 15 g~20 g 固体菌种或 20 ml~25 ml 液体菌种，用无菌海棉塞封口。

7.4 发菌期管理

采用层架式或堆垛式黑暗发菌。菌丝萌发初期，温度控制在24℃~26℃，持续7 d~10 d；菌丝封面时，温度控制在22℃~24℃，持续25 d~30 d；菌丝体长满袋，温度控制在15℃~20℃，持续20 d~30 d。空气相对湿度控制在60~70%，每天通风1~2次，每次0.5 h~1 h。定期检查菌丝生长情况，及时清除感染杂菌的菌袋。

7.5 后熟

大棚地面撒一层生石灰，将菌袋移入棚内堆放，上面覆盖草帘防寒遮阳，棚内温度不高于24℃，空气相对湿度不高于70%，后熟至菌丝变暗。

7.6 开口

后熟结束后，进行开口。每个菌袋打孔180~220个，孔间距1.8 cm，孔直径0.3 cm~0.5 cm，深度0.5 cm~0.8 cm。

7.7 吊袋

待出耳口变黑及时吊袋。将两根或三根吊绳的底端系个死结，菌袋口朝下托在绳结上，用16#铁丝做成长度5 cm~6 cm的钩或三角框将绳束紧，固定菌袋，剩余菌袋按同样步骤进行。每串挂6~8袋，底部菌袋距地面30 cm~40 cm。每平方米挂70~80袋。

7.8 出耳期管理

吊袋2 d~3 d后，空气相对湿度控制在80~85%，温度控制在18℃~23℃，光强保持在1000 Lx~2000 Lx，喷水后适时通风，保持空气新鲜。耳片长至1 cm以后，制造干湿交替的生长环境。

8 采收晾晒

耳片长至3 cm~5 cm，耳根收缩变细时及时采收。采后在晾晒网上晾晒，避免雨淋，当含水量降到13%以下装袋入库。

9 转潮管理

采收后，停水通风，恢复菌丝体生长3 d~5 d，进入下一潮出耳管理。